

# Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

Les légumenbuls

## Lundi

Pomelos  
Carottes râpées *m*  
  
Hachis Parmentier  
Salade verte  
  
Fromage à la coupe  
  
Compote goût biscuit *m*  
Craisillon abricots

## Mardi

Salade Chinoise  
Œuf mayonnaise *m*  
  
Sauté de dinde  
Petit pois  
  
Fromage blanc  
  
Kiwis *m*  
Poire

Le goulash, ragoût de bœuf considéré aujourd'hui comme le plat national Hongrois, était à l'origine une soupe dont la recette était très répandue en Europe centrale chez les éleveurs de boeufs qui se déplaçaient en emportant ce plat facile à réchauffer. Son nom vient d'ailleurs du hongrois *gulyás* qui signifie bouvier. Jusqu'au milieu du 19ème siècle on considérait le goulasch comme un plat paysan puis sa consommation a gagné toutes les couches de la société hongroise et toute l'Europe. Le paprika qui donne au goulash sa couleur rouge est caractéristique de ce plat. On l'obtient à partir de piment doux séché et moulu.

## Jeudi

Velouté de potiron *m*  
Saucisson sec\*  
  
Rôti de porc au jus\*  
Semoule | Ratatouille  
  
Gouda  
  
Liégeois vanille *m*  
Quetsches au sirop

## Vendredi

Salade de tomates *m*  
Radis beurre  
  
Carbonara au saumon  
Pennes  
  
Yaourt sucré  
  
Pomme *m*  
Banane



Ben oui  
C'est trop bon  
Le goulash !!



Confor'Table



Ecole Blanche de Castille

\* à base de porc